# MANUEL DE L'OPÉRATEUR

**INFORMATION IMPORTANTE, À CONSERVER POUR L'OPÉRATEUR**

Ce manuel d'information concerne :

smartsteam™ BOILERLESS STEAMER 100

## *l'ÉTUVE SANS CHAUDIÈRE SMARTSTEAM100™ MODÈLES SSB-3G/5G/10G et (2)SSB-3G/5G/10G Domestic*

- Autonome
- Chauffée au gaz
- Capacité : SSB-3G=3 Plateaux d'étuvage par cavité
  SSB-5G=5 Plateaux d'étuvage par cavité
  SSB-10G=10 Plateaux d'étuvage par cavité

**CE MANUEL DOIT ÊTRE CONSERVÉ POUR RÉFÉRENCE FUTURE. VOUS DEVEZ LIRE, COMPRENDRE ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS ET AVERTISSEMENTS CONTENUS DANS CE MANUEL.**

### ESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser de'essence niautres vapeurs ou liquides inflammables à proximté de cet appareil ou de tout autre appareil.

### PLACER DANS UN ENDROIT BIEN EN VUE

Instructions à suivre si l'utilisateur détecte une odeur de gaz. Consulter votre fournisseur de gaz local pour obtenir cette information. Fermer tout d'abord l'alimentation en gaz, puis communiquer avec votre société gazière et votre agent de service autorisé. Évacuer tout le personnel de la zone concernée.

### AVERTISSEMENT

L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

**AVISER IMMÉDIATEMENT LE TRANSPORTEUR DE TOUT DOMMAGE**

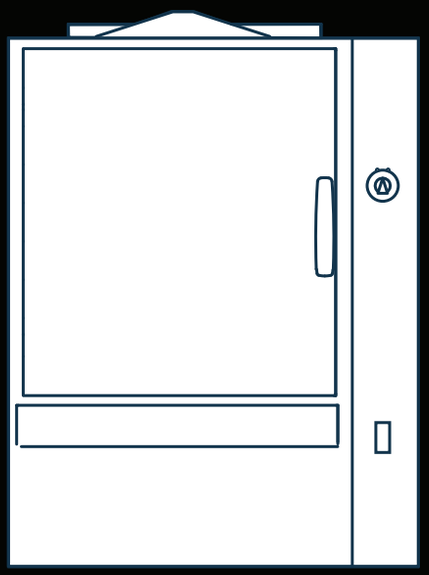
Il incombe au destinataire d'inspecter la marchandise dès sa réception et de déterminer la possibilité de tout dommage, incluant une avarie non apparente. Unified Brands suggère d'annoter le bordereau de réception si vous soupçonnez la présence de dommages. Le destinataire est responsable de toute réclamation logée à l'endroit du transporteur. Cette mesure doit être effectuée dans les plus brefs délais.

Service/Questions sur la fabrication, 888-994-7636.

L'information présente dans ce document est considérée à jour et exacte au moment de l'impression et de la rédaction. Unified Brands recommande de consulter les sites Web de notre gamme de produits, unifiedbrands.net, pour obtenir l'information et les caractéristiques les plus à jour.

NUMÉRO DE PIÈCE 158062, RÉV. A (4/10)

groen™



unified brands
A DOVER COMPANY

**1055 Mendell Davis Drive**
**Jackson, MS 39272**
**888-994-7636, télécopieur 888-864-7636**
**groen.com**

145144 -Rev L_Canadian French.indd 1 4/5/2010 4:45:19 PM

# IMPORTANT — LIRE D'ABORD — IMPORTANT

**AVERTISSEMENT :** L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UNE PERSONNE QUALIFIÉE EN MATIÈRE D'ÉLECTRICITÉ ET DE PLOMBERIE. UNE INSTALLATION INAPPROPRIÉE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT À TOUS LES CODES APPLICABLES.

**MISE EN GARDE :** LES COURROIES D'EXPÉDITION SONT SOUS TENSION ET PEUVENT REVENIR BRUSQUEMENT LORSQU'ELLES SONT COUPÉES.

**MISE EN GARDE :** NE PAS INSTALLER L'APPAREIL DE FAÇON À OBSTRUER LES PRISES D'AÉRATION SITUÉES À L'ARRIÈRE, OU À MOINS DE 2 POUCES D'UNE SOURCE DE CHALEUR COMME UNE BRAISIÈRE, UNE FRITEUSE À GRANDE FRITURE, UN GRIL À CHARBON DE BOIS OU UNE MARMITE.

**MISE EN GARDE :** METTRE L'APPAREIL DE NIVEAU DE L'AVANT À L'ARRIÈRE, AVEC UNE LÉGÈRE PENTE VERS L'AVANT POUR ÉVITER TOUT PROBLÈME DE VIDANGE.

**AVERTISSEMENT :** SUIVRE LE SCHÉMA DE CÂBLAGE AVEC EXACTITUDE AU MOMENT DU BRANCHEMENT DE L'APPAREIL POUR ÉVITER TOUT DOMMAGE OU BLESSURE. LE SCHÉMA DE CÂBLAGE EST SITUÉ SUR LA FACE INTÉRIEURE DU PANNEAU DE DROITE.

**MISE EN GARDE :** N'UTILISEZ PAS DE TUYAUX EN PLASTIQUE. LE TUYAU DE VIDANGE DOIT ÊTRE CALIBRÉ POUR L'EAU BOUILLANTE.

**AVERTISSEMENT :** NE RACCORDEZ PAS LE DRAIN DIRECTEMENT AU DRAIN DE BÂTIMENT.

**AVERTISSEMENT :** IL EST DANGEREUX DE BLOQUER LE DRAIN.

**IMPORTANT :** UN RACCORD DE VIDANGE INADÉQUAT ANNULERA LA GARANTIE.

**IMPORTANT :** AUCUN COLLECTEUR D'EAU NE DOIT ÊTRE PRÉSENT DANS LA CONDUITE DE DRAINAGE. UN COLLECTEUR PEUT ENGENDRER UNE ACCUMULATION DE PRESSION À L'INTÉRIEUR LA CAVITÉ DURANT LA CUISSON, CE QUI POURRAIT ENTRAÎNER UNE FUITE DU JOINT DE PORTE.

**AVERTISSEMENT :** S'ÉLOIGNER DE LA VAPEUR PRODUITE PAR L'APPAREIL LORSQUE LA PORTE EST OUVERTE. LA VAPEUR PEUT CAUSER DES BRULÛRES.

**AVERTISSEMENT :** AVANT DE NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE L'ÉTUVE, DÉBRANCHER L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE. GARDER LES COMPOSANTES ÉLECTRIQUES ET COMMANDES DE L'APPAREIL LIBRES DE TOUT LIQUIDE OU SOLUTION DE NETTOYAGE. NE JAMAIS NETTOYER L'APPAREIL OU SES COMPOSANTES À L'AIDE D'UN BOYAU OU À LA VAPEUR.

**AVERTISSEMENT :** LAISSER LA CHAMBRE DE CUISSON SE REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT LE NETTOYAGE.

**AVERTISSEMENT :** UTILISER UNIQUEMENT DES PRODUITS DE NETTOYAGE DOUX. LIRE AVEC SOIN LES AVERTISSEMENTS ET SUIVRE LES INSTRUCTIONS SUR L'ÉTIQUETTE DE CHAQUE PRODUIT DE NETTOYAGE. UTILISER DES LUNETTES DE SÉCURITÉ ET DES GANTS DE CAOUTCHOUC COMME RECOMMANDÉ PAR LE FABRICANT DU PRODUIT DE NETTOYAGE.

**AVERTISSEMENT :** NE PAS PLACER VOS MAINS OU DES OUTILS DANS LA CHAMBRE DE CUISSON AVANT QUE LE VENTILATEUR N'AIT CESSÉ DE FONCTIONNER.

**AVERTISSEMENT :** NE PAS FAIRE FONCTIONNER L'APPAREIL AVANT D'AVOIR REPLACÉ LE PANNEAU DROIT AMOVIBLE À L'ENDROIT PRÉVU.

**AVIS :** NE PAS UTILISER DE PRODUIT DE NETTOYAGE QUI CONTIENT DE L'ACIDE SULFAMIQUE, OU TOUT TYPE DE CHLORURE, NOTAMMENT DE L'ACIDE CHLORHYDRIQUE. SI VOUS N'ÊTES PAS CERTAIN DU CONTENU EN CHLORURE DU PRODUIT, CONSULTEZ LE FABRICANT. NE PAS UTILISER DE PRODUIT DE NETTOYAGE OU D'AGENT DE DÉTARTRAGE CONTENANT PLUS DE 30 % D'ACIDE PHOSPHORIQUE.

**AVIS :** N'UTILISER AUCUN SOLVANT DE DÉGRAISSAGE QUI CONTIENT DE L'HYDROXYDE DE POTASSIUM OU DE L'HYDROXYDE DE SODIUM OU QUI EST ALCALIN.

**AVERTISSEMENT :** L'UTILISATION DE TOUTE PIÈCE DE RECHANGE AUTRE QUE CELLES FOURNIES PAR GROEN OU SES DISTRIBUTEURS AUTORISÉS A POUR EFFET D'ANNULER TOUTES LES GARANTIES ET PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES À L'OPÉRATEUR ET DES DOMMAGES À L'ÉQUIPEMENT. TOUTE RÉPARATION EFFECTUÉE PAR UNE PERSONNE NON AUTORISÉE PAR LE FABRICANT A POUR EFFET D'ANNULER TOUTES LES GARANTIES.

**AVERTISSEMENT :** LA HAUTE TENSION EST PRÉSENTE À L'INTÉRIEUR DES COMPARTIMENTS DE COMMANDE. DÉBRANCHER DU CIRCUIT DE DÉRIVATION AVEC TOUTE RÉPARATION. NE PAS SE CONFORMER À CES MESURES POURRAÎT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU CAUSER LA MORT.



145144 -Rev L_Canadian French.indd 2 4/5/2010 4:45:24 PM

# Table des matières


AVERTISSEMENTS À L'OPÉRATEUR ..... 2

RÉFÉRENCES ..... 3

DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT ..... 4

INSPECTION ET DÉBALLAGE ..... 4

INSTALLATION ET MISE EN MARCHE ..... 5

FONCTIONNEMENT ..... 9

NETTOYAGE ..... 11

ENTRETIEN ..... 13

DÉPISTAGE DES PANNES ..... 13

LISTE DES PIÈCES ..... 15

SCHÉMA DE CÂBLAGE ..... 19

JOURNAL DE L'ENTRETIEN ET DES RÉPARATIONS ..... 20

PROTECTION DE GARANTIE ..... 21


# Références

**UNDERWRITERS LABORATORIES, INC.**
**333 Pfingsten Road**
**Northbrook, Illinois 60062**

**NFPA/70 The National Electrical Code**

**NSF INTERNATIONAL**
**789 N. Dixboro Rd.**
**B.P 130140**
**Ann Arbor, Michigan 48113-0140**

**NATIONAL FIRE PROTECTION ASSOCIATION**
**60 Batterymarch Park**
**Quincy, Massachusetts 02269**

**NFPA/ 54 The National Fuel Gas Code**




145144 -Rev L_Canadian French.indd 3 4/5/2010 4:45:24 PM

## Description de l’équipement

Votre étuve sans chaudière Groen SSB-3G/5G/10G ou (2) SSB-3G/5G/10G SmartSteam100 est conçue pour vous offrir de longues années de service. Sa cavité en acier inoxydable (chambre de cuisson) est desservie par un réservoir de vapeur atmosphérique chauffée au gaz. Une puissante soufflante fait circuler la vapeur dans la cavité afin d’augmenter l’efficacité de chauffage.

Chaque cavité peut contenir trois, cinq ou dix plateaux d’étuvage (12 po x 20 po x 2½ po de profondeur) tel qu’illustré ci-dessous.

| SSB Étuve | NOMBRE DE PLATEAUX PAR CAPACITÉ PAR TYPE | | | |
|---|---|---|---|---|
| | 12 x 20 x 2-½ (étuve) | 12 x 20 x 4 (étuve) | 13 x 18 (cuisson demi-portion) | 18 x 26 (cuisson) |
| SSB-3G | 3 | 2 | 0 | 0 |
| (2)SSB-3G | 6 | 4 | 0 | 0 |
| SSB-5G | 5 | 3 | 0 | 0 |
| (2)SSB-5G | 10 | 6 | 0 | 0 |
| SSB-10G | 10 | 6 | 20 | 10 |
| (2)SSB-10G | 20 | 12 | 40 | 20 |

La cuve en acier inoxydable de calibre 18 renferme la cavité, le réservoir générateur de vapeur et le compartiment de contrôle qui abrite les composantes électriques. Les charnières des portes sont réversibles (la porte peut s’ouvrir depuis la gauche ou depuis la droite). Les commandes se trouvent sur le panneau avant.

Les étuves SSB-3G/5G/10G sont dotées de commandes électroniques. Ces appareils sont déjà identifiés par leurs panneaux de commande uniques. Le fonctionnement de l’étuve est contrôlé par des commandes tactiles et un cadran rotatif à minuterie.

Le système de vidange de tous les modèles comporte un condenseur à vaporisation qui refroidit l’eau de vidange.

## Inspection et déballage

Votre étuve sans chaudière Groen SmartSteam 100 vous sera livrée entièrement assemblée dans une lourde boîte d’expédition fixée à une plateforme. Dès la réception, inspectez soigneusement la boîte d’expédition pour y déceler tout dommage extérieur.

**MISE EN GARDE**
**LES COURROIES D’EXPÉDITION SONT SOUS TENSION ET PEUVENT REVENIR BRUSQUEMENT LORSQU’ELLES SONT COUPÉES.**

Coupez les courroies avec soin et détachez les côtés de la boîte de carton de la plateforme. Retirez la boîte de carton de la plateforme. Attention de ne pas vous blesser ou endommager l’équipement avec les agrafes qui pourraient être restées dans les parois de la boîte d’expédition.

Avant de débuter l’installation, vérifiez les matériaux d’emballage afin de vous assurer qu’aucune pièce mobile - par exemple l’égouttoir à condensat - ne sera mise au rebut par mégarde.

| Étuve SSB | Poids (LB) | Poids (KG) |
|---|---|---|
| Dessus de table SSB-3G | 240 | 109 |
| SSB-3G Avec support | 310 | 141 |
| (2)SSB-3GW/Avec support | 475 | 215 |
| Dessus de table SSB-5G | 272 | 123 |
| SSB-5GW/Avec support | 345 | 156 |
| (2)SSB-5GW/Avec support | 555 | 252 |
| SSB-10G W/Avec support | 452 | 205 |
| (2)SSB-10G W/Avec support | 764 | 347 |

Prenez note du numéro de modèle, du numéro de série et de la date de l’installation. Conservez ces renseignements pour référence ultérieure. Le journal de l’entretien et des réparations apparaissant à l’endos de ce manuel présente un espace pour y entrer ces données.



145144 -Rev L_Canadian French.indd 4 4/5/2010 4:45:24 PM

# Installation et mise en marche

**AVERTISSEMENT**

**L'APPAREIL NE PEUT ÊTRE INSTALLÉ QUE PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ POUR TRAVAILLER AVEC LE GAZ, L'ÉLECTRICITÉ ET LA PLOMBERIE. UNE INSTALLATION INAPPROPRIÉE PEUT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU ENDOMMAGER L'ÉQUIPEMENT. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ CONFORMÉMENT À TOUS LES CODES APPLICABLES. L'APPAREIL DOIT ÊTRE INSTALLÉ PAR UN PLOMBIER BREVETÉ OU UN MONTEUR D'INSTALLATIONS AU GAZ LORSQU'IL EST INSTALLÉ DANS LE MASSACHUSETTS.**

**MISE EN GARDE**

**ATTENTION DE NE PAS BLOQUER LES PRISES D'AÉRATION ARRIÈRE LORS DE L'INSTALLATION DE L'APPAREIL OU DE NE PAS L'INSTALLER À MOINS DE 2 POUCES D'UNE SOURCE DE CHALEUR COMME UNE BRAISIÈRE, UNE FRITEUSE À GRANDE FRITURE, UN GRIL À CHARBON DE BOIS OU UNE MARMITE.**

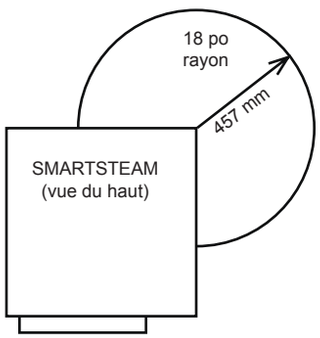
**POUR ÉVITER LES PROBLÈMES DE VIDANGE, METTEZ L'APPAREIL DE NIVEAU DE L'AVANT À L'ARRIÈRE, AVEC UNE LÉGÈRE PENTE À L'AVANT.**

### 1. Installation

Dégagements minimum : l'étuve sans chaudière SmartSteam 100 requiert les dégagements minimum suivants applicables à toute surface, combustible ou non.

| | |
|---|---|
| **Côté droit** | **2 pouces** |
| **Côté gauche** | **2 pouces** |
| **Arrière** | **6 pouces** |

Zone exempte de vapeur : l'étuve sans chaudière SmartSteam 100 pourrait être endommagée par des sources de vapeur externes. **N'installez pas** l'étuve sur un drain de ventilation de la vapeur. Assurez-vous qu'on ne retrouve aucune vapeur dans une zone limitée par l'aire de contact de l'étuve et un cercle de 18 pouces de rayon depuis le coin arrière droit de l'étuve (voir la figure ci-dessous).




Installez et utilisez l'appareil au gaz dans une zone bien aérée. L'air utilisé pour la combustion doit être remplacé par une quantité égale d'air adéquat. L'installation doit être conforme aux codes locaux ou à la norme ANSI Z223. 1/NFPA-54 (dernière édition) du National Fuel Gas Code, ou à la norme CSA B149.1 du National Gas and Propane Code selon ce qui est applicable.

Retirez tout article qui pourrait obstruer ou restreindre le débit d'air de combustion ou de ventilation. N'obstruez pas le capuchon de cheminée ou les prises d'aération arrière après l'installation.

**NETTOYEZ LA ZONE QUI ENTOURE L'APPAREIL DE TOUTE MATIÈRE COMBUSTIBLE. NE PAS VOUS CONFORMER À CES INSTRUCTIONS POURRAIT ENTRAÎNER DES BLESSURES OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.**

L'étuve doit être **débranchée** du système d'alimentation de gaz externe durant les tests de pression si la pression est **supérieure** à ½ PSI (3,45 kPa).

### 2. Connexion à l'alimentation électrique

Service électrique 115 V c.a., 60 HZ, 1 PH, 15 A. Acheminez les fils à travers l'orifice de la partie inférieure gauche du panneau arrière. Chaque cavité requiert un cordon séparé. Observez les codes locaux et la norme ANSI/NFPA 70 du National Electrical Code. **UNE MISE À LA TERRE EST OBLIGATOIRE**. Le schéma de câblage se trouve dans le compartiment de service et dans ce manuel. La charge maximale est de 2½ A. Au Canada, le service électrique doit être conforme à la norme CSA C22.2 Partie 1 du Code canadien de l'électricité et aux codes locaux.

### 3. Connexion à l'alimentation en gaz

La connexion à l'alimentation en gaz doit se faire conformément au tableau ci-dessous.

| SSB-Étuve | Taille requise pour les conduits NPT |
|---|---|
| SSB-3G | ½ |
| (2)SSB-3G | ½ |
| SSB-5G | ½ |
| (2)SSB-5G | ½ |
| SSB-10G | ¾ |
| (2)SSB-10G | ¾ |



145144 -Rev L_Canadian French.indd 5 4/5/2010 4:45:25 PM

**Valeur nominale pour l'étuve SmartSteam 100 au gaz**
***Mesurée à la partie supérieure du robinet de gaz**

| | BTU | *Pression d'utilisation | Vitesse d'alimentation MIN du gaz entrant | Vitesse d'alimentation MAX du gaz entrant |
|---|---|---|---|---|
| 3G NG | 54,000 | 4.30 po WC | 5 po WC | 14 po WC |
| 3G LP | 54,000 | 10.5 po WC | 12 po WC | 14 po WC |
| 5G NG | 62,000 | 4.25 po WC | 5 po WC | 14 po WC |
| 5G LP | 62,000 | 10.5 po WC | 12 po WC | 14 po WC |
| 10G NG | 106,000 | 4.30 po WC | 5 po WC | 14 po WC |
| 10G LP | 106,000 | 10.5 po WC | 12 po WC | 14 po WC |

Au Canada, l'installation doit se faire conformément à la norme CAN 1-B149 du Code canadien du gaz, aux codes d'installation relatifs aux appareils et équipement au gaz et aux codes locaux.

Une fois l'appareil relié à l'alimentation en gaz, tous les joints doivent être vérifiés pour déceler toute fuite. **N'utilisez PAS la vérification à la flamme pour la détection de fuite de gaz**. Une solution savonneuse épaisse ou tout autre système de détection des fuites approprié doit être utilisé.

**Pour un appareil sur roulettes :**

A. L'installation se fera avec un connecteur conforme à la norme en matière de connecteurs d'appareils mobiles au gaz; ANSI Z21.69CSA 6.16 et d'un dispositif à déconnexion rapide conforme à la norme sur les dispositifs à déconnexion rapide à utiliser avec du gaz, ANSI Z21.41.CSA 6.9.

B. Vous devez fournir des moyens adéquats de limiter le mouvement de l'appareil sans dépendre du connecteur ou du dispositif de déconnexion rapide ou de la tuyauterie qui y est raccordée.

C. L'endroit où le dispositif de restriction pourra être fixé à l'appareil devra être conforme aux spécifications de Groen pour cet appareil.

**4. Connexion(s) d'eau**

Installez un clapet de non-retour afin de prévenir un retour de fluide dans la conduite d'eau froide entrante, tel que requis par les codes de plomberie locaux. La pression d'eau dans la conduite doit se situer entre 30 et 60 PSI. Si la pression est supérieure à 60 PSI, vous aurez besoin d'un régulateur de pression. Ces pressions doivent être à même de fournir une quantité de **1,5 gallon à la minute** pour assurer un fonctionnement adéquat de l'étuve.

Un connecteur femelle NH de ¾ po (type tuyau d'arrosage de jardin) sera utilisé pour relier l'alimentation d'eau à la vanne d'admission. **Le diamètre intérieur minimum de la conduite d'eau est de ½ po. Placez une rondelle dans le** raccord du tuyau. Veillez à ce que la connexion ne présente aucune fuite, si petite soit-elle. Ne serrez pas les connexions de tuyaux à l'excès.

Cet équipement doit être installé conformément au code de plomberie de base de la Building Officials and Code Administrators International, Inc. (BOCA) et du manuel Food Service Sanitation de la Food and Drug Administration (FDA).

**REMARQUE : les codes locaux peuvent également exiger de vérifier les vannes de la conduite d'alimentation d'eau.**

**5. Connexion au drain**

Grâce aux pattes en option ou aux pieds du support en option, mettez de niveau l'étuve de l'avant à l'arrière, en la penchant légèrement vers l'arrière (maximum ¼ po).

| Étuve SSB | Dimensions du diamètre interne du tuyau de vidange (PO) |
|---|---|
| SSB-3G | 1.5 po |
| (2)SSB-3G | 2.5 po |
| SSB-5G | 1.5 po |
| (2)SSB-5G | 2.5 po |
| SSB-10G | 2.0 po |
| (2)SSB-10G | 2.0 po |

**AVERTISSEMENT :**
**NE RACCORDEZ PAS LE DRAIN DIRECTEMENT AU DRAIN DE BÂTIMENT. IL EST DANGEREUX DE BLOQUER LE DRAIN.**

Prévoyez un espace d'air libre entre l'extrémité du tuyau et le drain de bâtiment Cet espace libre doit être aussi rapproché que possible du drain de l'appareil. Veillez à ce qu'il n'y ait aucun autre coude ou restriction entre le drain de l'appareil et l'espace d'air libre.

**MISE EN GARDE**
**N'UTILISEZ PAS DE TUYAUX EN PLASTIQUE. LE DRAIN DOIT ÊTRE CALIBRÉ POUR RECEVOIR DE L'EAU BOUILLANTE.**

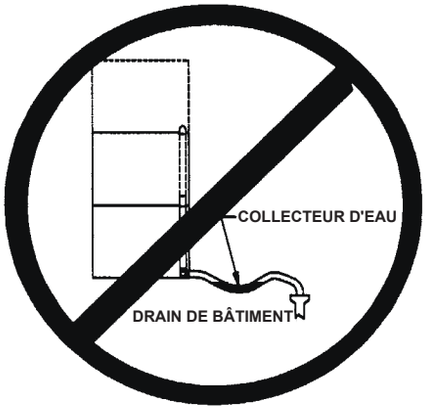
Installez le tuyau de vidange en lui imprimant une pente constante vers le bas.

**IMPORTANT : Ne posez pas de collecteur d'eau dans le tuyau. Cela pourrait causer une pression dans la cavité, ce qui entraînerait une fuite du joint d'étanchéité de la porte.**

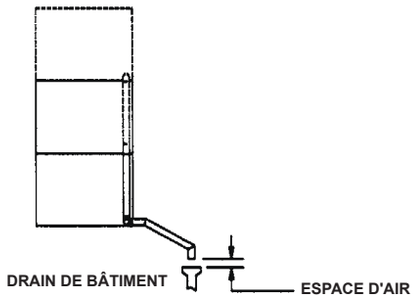
**Connexion appropriée du tuyau de vidange - le tuyau de vidange doit présenter une pente constante vers le bas d'au moins ¼ po par pied. Observez le code local relativement à l'écartement entre l'espace d'air et la connexion du drain. 5.**



145144 -Rev L_Canadian French.indd 6 4/5/2010 4:45:25 PM




CONNEXION DU TUYAU DE VIDANGE INADÉQUATE




**6. Appareils empilés en usine**

Cette section ne s'applique que si vous installez les appareils empilés en usine.

L'installation d'étuves empilées est similaire à celle de l'appareil simple. Les étuves sont empilées et assemblées en usine et elles vous sont livrées avec les connexions pour l'eau et le tuyau de vidange pour une connexion en un seul point.

**A. Connexion d'eau**

La même connexion d'alimentation d'eau est utilisée pour les deux appareils. Au niveau de la vanne d'admission d'eau, un connecteur femelle NH de ¾ po (type tuyau d'arrosage) est utilisé pour l'alimentation d'eau.

**B. Connexion à l'alimentation électrique**

Des connexions électriques séparées seront requises pour chaque étuve à être empilée. Chaque étuve doit posséder son propre circuit de dérivation.

**C. Connexion au gaz**

Vous n'avez besoin que d'une seule connexion au gaz pour les deux étuves. L'alimentation au gaz doit être adéquate peu importe les conditions environnantes, tel que décrit à la page 6.

**D. Connexion au drain**

Les étuves doivent être mises de niveau de l'avant à l'arrière et inclinées vers l'avant (maximum ¼ po) en réglant les pieds du cabinet ou du support.

Pour les étuves SSB empilées en usine, un tuyau de diamètre interne de 2 ½ po est fixé au drain de l'appareil. Il doit être calibré pour l'eau bouillante.

**7. Appareils de comptoir**

Cette section s'applique à une étuve de comptoir. Les quatre bords de la partie inférieure de l'étuve doivent être scellés au RTV sur le comptoir si vous n'utilisez pas les pattes de 4 po. Le comptoir doit être fait d'un matériau non combustible tel que le métal ou la tuile.

**AVERTISSEMENT :**
**N'EMPILEZ PAS LES ÉTUVES SSB SI VOUS UTILISEZ DES PATTES.**



145144 -Rev L_Canadian French.indd 7 4/5/2010 4:45:25 PM

# Mise en marche initiale

Une fois l'étuve sans chaudière SmartSteam 100 installée, faites un essai pour vous assurer qu'elle fonctionne correctement.

1. Retirez toute la documentation et les matériaux d'emballage de l'intérieur et de l'extérieur de l'appareil.

2. Vérifiez si la conduite d'alimentation d'eau est ouverte.

3. Assurez-vous que la conduite d'alimentation en gaz est ouverte et que le bouton manuel du robinet de gaz principal est à la position ON. Ce robinet se trouve à l'arrière de l'appareil, sur le côté droit.

4. Mettez l'appareil en marche. L'étuve ne fonctionnera pas sans alimentation électrique. Ne tentez pas de la faire fonctionner durant une panne d'électricité.

   **REMARQUE :** La porte DOIT être fermée pour que le brûleur principal fonctionne.

5. Pour mettre en marche l'appareil, appuyez sur la touche ON du panneau de commande.

6. Lorsque le réservoir de vapeur sera rempli d'eau, le brûleur principal s'allumera automatiquement. Dans les 20 minutes qui suivent ou moins, le témoin READY (PRÊT) s'allume, indiquant que l'eau a atteint sa température de réserve. Lorsque le témoin READY (PRÊT) est allumé, vous pouvez effectuer l'une des opérations suivantes :

   a. Poussez la touche TIMED (MINUTÉ) et réglez la touche de la minuterie à la période de cuisson à la vapeur désirée.

   b. Poussez la touche MANUAL (MANUEL) pour une cuisson à la vapeur continue.

   c. Poussez la touche STOP (ARRÊT) pour laisser l'appareil en attente.

**AVERTISSEMENT :**
**LORSQUE VOUS OUVREZ LA PORTE, ÉLOIGNEZ-VOUS DE LA VAPEUR PRODUITE PAR L'APPAREIL. LA VAPEUR PEUT CAUSER DES BRULÛRES.**

7. Pour arrêter l'appareil, enfoncez la touche OFF (ÉTEINT). Le réservoir à vapeur sera ensuite rempli d'eau froide et vidangé.

8. Si l'étuve fonctionne tel que décrit, l'appareil est en bon état et prêt à être UTILISÉ.

**REMARQUE : Pour un fonctionnement à haute altitude (2 000 pieds et plus), veuillez consulter le service d'ingénierie alimentaire de Groen.**



145144 -Rev L_Canadian French.indd 8 4/5/2010 4:45:26 PM

# Fonctionnement

## A. Commandes

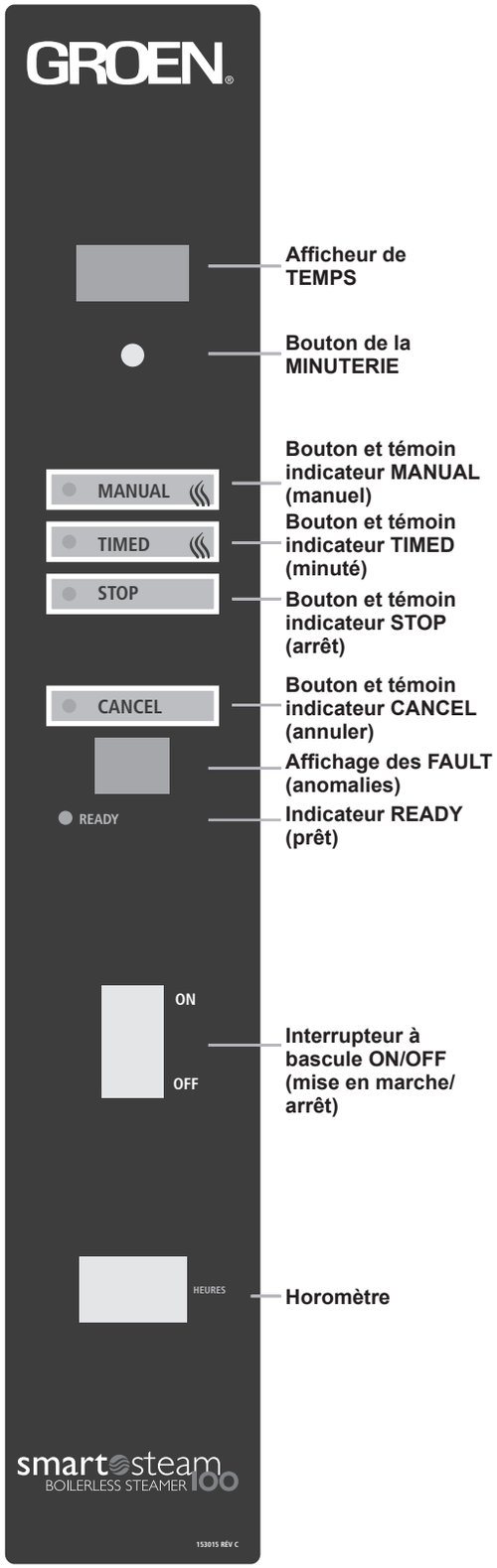
Les commandes de l'opérateur se trouvent sur le côté avant droit de l'appareil.

Les panneaux de contrôle présentent les touches à effleurement et témoins indicateurs suivants :

- L'afficheur de TEMPS indique le temps de cuisson restant. En mode MANUAL (manuel), trois tirets apparaissent.
- L'interrupteur à bascule ON/OFF (mise en marche/arrêt) sert à mettre en marche l'étuve SmartSteam100 ou à l'éteindre.
- Le témoin READY (prêt) indique que l'appareil est à la bonne température.
- L'horomètre enregistre le nombre d'heures cumulatives de fonctionnement.
- FAULT (anomalie) affiche toute anomalie en cours.

## Les opérations par bouton - poussoir :

1. En mode STOP (arrêt), le générateur de vapeur reste à une température d'ébullition faible ou à la température de mise en marche.
2. Lorsque vous enfoncez la touche TIMED (minuté), le témoin lumineux TIMED (minuté) s'allume et vous pouvez tourner le bouton de la MINUTERIE (le temps de cuisson pourra être augmenté ou diminué en tout temps par ce bouton). L'appareil cuit à la vapeur jusqu'à ce que la minuterie arrive à zéro et que la température baisse jusqu'au niveau de mise en marche. Au moment où le témoin indicateur STOP (arrêt) s'allume, un bip sonore se fait entendre.
3. Lorsque le bouton MANUAL (manuel) est enfoncé, l'appareil produit de la vapeur en continu. Le témoin indicateur MANUAL (manuel) reste allumé.
4. Le bouton CANCEL (annuler) doit être enfoncé pour arrêter le bip sonore.






145144 -Rev L_Canadian French.indd 9 4/5/2010 4:45:26 PM

## B. Procédure de fonctionnement

1. Appuyez sur l'interrupteur à bascule ON/OFF (mise en marche/arrêt) pour le mettre en position ON, (Fi_) apparaît sur l'afficheur de TEMPS. Le réservoir de génération de vapeur commence à se remplir, (Fi⎽) et (Fi☰) apparaissent à mesure qu'il se remplit. Après le remplissage initial, l'appareil commence à se vidanger affichant (Fi⎽), à se remplir de nouveau affichant (Fi☰), puis à chauffer dès que le témoin READY (prêt) s'allume (soit à environ 15-20 minutes).

2. Placez la nourriture dans les plateaux en couches uniformes. Les plateaux doivent être remplis au même niveau ou à peu près et ne doivent pas amoncelés.

3. Ouvrez la porte et glissez les plateaux dans les supports. Si vous désirez effectuer un étuvage à l'aide d'un seul plateau, placez - le au centre. Certains aliments produisent de la mousse. Lorsque vous cuisez des aliments qui moussent, par exemple les crevettes, placez un plateau vide d'une profondeur de 2½ po dans la fente inférieure des étagères à plateaux.

4. Refermez la porte. Lorsque l'indicateur READY (prêt) s'allume, procédez comme suit :

   Si vous désirez cuire les aliments à la vapeur pour une certaine période, enfoncez le bouton TIMED (minuté) et réglez la période désirée à l'aide du bouton de la MINUTERIE. La minuterie fera automatiquement fonctionner l'étuve pour la période préréglée puis l'ARRÊTERA. Un bip sonore se fera entendre. Appuyez sur CANCEL (annuler) pour l'arrêter.

   Si vous désirez cuire à la vapeur en continu, enfoncez le bouton MANUAL (manuel). L'appareil continuera à produire de la vapeur jusqu'à ce qu'il soit arrêté.

   Appuyez sur le bouton STOP (arrêt) pour cesser de produire de la vapeur.

5. Pour retirer les plateaux de la cavité, ouvrez la porte. Retirez les plateaux de l'étuve à l'aide de coussinets ou de gants de cuisine pour protéger vos mains des plateaux brûlants.

**AVERTISSEMENT**
**S'ÉLOIGNER DE LA VAPEUR PRODUITE PAR L'APPAREIL LORSQUE LA PORTE EST OUVERTE. LA VAPEUR PEUT CAUSER DES BRULÛRES.**

6. Pour arrêter l'appareil, appuyez sur l'interrupteur à bascule ON/OFF (mise en marche/arrêt) pour le mettre en position OFF, (FL☰) apparaît sur l'afficheur de temps. Le réservoir de production de vapeur commence à se vider, affiche (Fi⎽) et (Fi☰) pendant la vidange, se remplit deux fois jusqu'à la limite du flotteur de niveau élevé, se vidange complètement et l'appareil s'arrête.

   **REMARQUE : pendant le remplissage ou la vidange du réservoir de production de vapeur, (☰) s'affiche pour indiquer le niveau d'eau dans le réservoir. (_) le réservoir est vide, (⎽) le flotteur de niveau bas est conforme, (☰) le flotteur de niveau haut est conforme.**

   **REMARQUE : si vous cuisez une grande quantité de crevettes dans l'étuve SmartSteam100, une mousse se forme lorsque les crevettes cuisent sur le couvercle de vapeur devenu très chaud. Les protéines de crevette dans le liquide de cuisson formeront une mousse sur le dessus du couvercle de vapeur.**

   * Pour éviter ceci, utilisez un égouttoir pour récolter le liquide de cuisson et les protéines et empêcher la formation de mousse pendant la cuisson d'une grande quantité de crevettes.

   ——— Flotteur de niveau élevé
   ——— Flotteur de niveau bas
   ——— Vide



145144 -Rev L_Canadian French.indd 10 4/5/2010 4:45:26 PM

## Nettoyage

Afin de garder l'étuve sans chaudière SmartSteam100 en bon état de fonctionnement, utilisez la procédure suivante pour la nettoyer. Un nettoyage à intervalle régulier réduira l'effort requis pour nettoyer le générateur de vapeur et la cavité.

**A. Fournitures suggérées**

1. Détergent doux
2. Nettoyant à acier inoxydable Groen Spray DeGreaser pour l'extérieur (numéro de pièce 140830WS)
3. Chiffon ou éponge
4. Brosse à soies souples
5. Flacon pulvérisateur
6. Tasse à mesurer
7. Tampon en nylon
8. Serviettes
9. Gants en plastique jetables
10. Entonnoir

**AVERTISSEMENT**
**DÉBRANCHEZ L'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE AVANT DE NETTOYER L'EXTÉRIEUR DE L'ÉTUVE.**

**GARDEZ LES COMPOSANTES ÉLECTRIQUES ET COMMANDES DE L'APPAREIL LIBRES DE TOUT LIQUIDE OU SOLUTION DE NETTOYAGE. NE NETTOYEZ PAS L'APPAREIL OU SES COMPOSANTES À L'AIDE D'UN BOYAU OU À LA VAPEUR.**

**TEL QUE LE RECOMMANDE LE FOURNISSEUR, ÉVITEZ TOUT CONTACT AVEC LE PRODUIT DE NETTOYAGE, L'AGENT DE DÉTARTRAGE OU LE SOLVANT DE DÉGRAISSAGE. BON NOMBRE D'ENTRE EUX SONT DANGEREUX. LISEZ LES AVERTISSEMENTS ET CONFORMEZ-VOUS AUX DIRECTIVES!**

**B. Procédure**

1. Nettoyage de l'extérieur

   a. Préparez une solution tiède de détergent doux, comme prescrit par le fabricant. Humidifez un chiffon avec la solution et essorez-le. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à l'aide du chiffon humide. Ne laissez pas de liquide s'écouler sur les commandes, le panneau de commande, les composantes électriques ou les prises d'aération du panneau arrière.

**NE PLACEZ PAS VOS MAINS OU DES OUTILS DANS LA CHAMBRE DE CUISSON AVANT QUE LE VENTILATEUR N'AIT CESSÉ DE FONCTIONNER.**

   b. Pour éliminer toute matière collée à l'appareil, utilisez une brosse à soies souples ou un grattoir en plastique ou en caoutchouc avec la solution nettoyante.

**NE FAITES PAS FONCTIONNER L'APPAREIL À MOINS QUE LA PARTIE AMOVIBLE N'AIT ÉTÉ REMISE À SA PLACE.**

   c. Les surfaces en acier inoxydable peuvent être polies à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable reconnu.

2. Nettoyage de l'intérieur

Afin d'améliorer la performance et prolonger la durée de vie de votre étuveuse sans chaudière SmartSteam, effectuez un nettoyage quotidien.

**N'UTILISEZ AUCUN AGENT DE NETTOYAGE QUI CONTIENT UN AGENT SULFAMIQUE OU DE COMPOSÉS DE CHLORURE, Y COMPRIS L'ACIDE CHLORYDRIQUE (HCL). POUR VÉRIFIER LE CONTENU EN CHLORURE, CONSULTEZ LES FICHES TECHNIQUES FOURNIES PAR LE FABRICANT DE L'AGENT DE NETTOYAGE.**

**IMPORTANT**
**N'UTILISEZ AUCUN ÉLÉMENT MÉTALLIQUE (COMME LES ÉPONGES MÉTALLIQUES) OU OUTILS MÉTALLIQUES (COMME UNE CUILLÈRE, UN RACLOIR OU UNE BROSSE MÉTALLIQUE) QUI POURRAIT RAYER UNE SURFACE EN ACIER INOXYDABLE. LES ÉRAFLURES RENDENT LA SURFACE DIFFICILE À NETTOYER ET OFFRE UN ENDROIT OÙ LES BACTÉRIES PEUVENT SE DÉVELOPPER. N'UTILISEZ PAS DE LAINE D'ACIER, CE QUI POURRAIT LAISSER DES PARTICULES INCRUSTÉES DANS LA SURFACE ET CAUSER CORROSION ET PIQÛRES.**



145144 -Rev L_Canadian French.indd 11 4/5/2010 4:45:27 PM

**AVERTISSEMENT! LAISSEZ L'ÉTUVE REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LA NETTOYER. LES SURFACES BRÛLANTES PEUVENT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES.**

**ÉTAPES DE NETTOYAGE :**

**ÉTAPE 1 -** Placez l'interrupteur en position OFF (arrêt) pour éteindre l'étuve et ouvrir sa porte.

**ÉTAPE 2 -** MISE EN GARDE : laissez l'étuve refroidir complètement avant de la nettoyer.

**ÉTAPE 3 -** Retirez le couvercle de vapeur en saisissant les deux languettes de l'avant du couvercle et en glissant le plateau vers vous.

**ÉTAPE 4 -** Retirez l'étagère à plateaux de gauche en la soulevant puis en la tirant à l'écart de la paroi de la cavité.

**ÉTAPE 5 -** Retirez l'enveloppe de ventilateur de droite et l'ensemble des étagères en les soulevant puis en les tirant à l'écart de la paroi de la cavité.

**ÉTAPE 6 -** Nettoyez le couvercle de vapeur, l'étagère à plateaux de gauche et l'ensemble enveloppe / étagère pour en éliminer toute particule d'aliments. Ces trois parties peuvent être nettoyées au lave-vaisselle.

**ÉTAPE 7 -** Utilisez un détergent doux pour nettoyer la cavité de l'étuve en entier afin d'en éliminer toute particule d'aliments et de tartre. Nettoyez avec soin les sondes de flotteurs si vous y décelez des résidus alimentaires ou du tartre. Un mince couche de tartre solide est normale et n'affectera en rien la performance de l'étuve. Toutefois, s'il y a excès de tartre, reportez-vous aux instructions de détartrage ci-dessous.

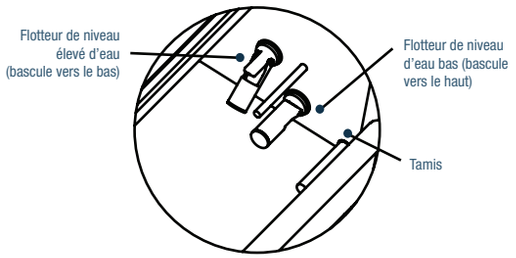
**ÉTAPE 8 -** Retirez le tamis de vidange et nettoyez-le à fond pour en éliminer tous les débris accumulés.

**ÉTAPE 9 -** Replacez les étagères à plateaux et le couvercle à vapeur. L'étuve est maintenant propre et prête à être utilisée.

**NE PAS NETTOYER L'ÉTUVE TEL QU'INDIQUÉ POURRAIT AVOIR UN IMPACT NÉGATIF SUR SA PERFORMANCE.**

ORIENTATION DE LA SONDE DE FLOTTEUR

REMARQUE : ORIENTATION DE LA SONDE DE FLOTTEUR




Vue intérieure de la cavité d'étuve vidée de son eau

- LA SONDE DE FLOTTEUR DE NIVEAU ÉLEVÉ D'EAU BASCULE VERS LE BAS

**INSTRUCTIONS DE DÉTARTRAGE :**

- Lorsque vous utilisez le système de filtration de l'eau sans chaudière Groen, employez du vinaigre comme agent de détartrage.
- Un agent de détartrage approuvé par Groen peut aussi être utilisé pour éliminer une accumulation excessive de tartre.

**ÉTAPE 1 -** Après avoir suivi les étapes de nettoyage 1 à 7 décrites ci-dessus, mettez en marche l'étuve et laissez l'eau pénétrer dans la cavité.

**ÉTAPE 2 -** Versez 1 tasse de vinaigre ou d'agent de détartrage dans la cavité de l'étuve et refermez la porte.

**ÉTAPE 3 -** Réglez l'étuve à 30 minutes et laissez la vapeur effectuer le nettoyage.

**ÉTAPE 4 -** Après 30 minutes, le cycle de nettoyage est terminé, éteignez l'étuve (OFF) et laissez-la refroidir complètement.

**ÉTAPE 5 -** Ouvrez la porte de l'étuve et essuyez la cavité en entier afin d'en éliminer toutes les particules de tartre détachées. Nettoyez avec soin les sondes de flotteur si vous y décelez des particules de tartre.

**ÉTAPE 6 -** Replacez les étagères à plateaux et le couvercle à vapeur. L'étuve est maintenant propre et prête à être utilisée.



145144 -Rev L_Canadian French.indd 12 4/5/2010 4:45:27 PM

## Entretien

L'étuve sans chaudière SmartSteam100 est conçue pour que l'entretien soit réduit au minimum et qu'aucun réglage à être fait par l'utilisateur ne soit nécessaire. Certaines pièces peuvent avoir besoin d'être remplacées après un usage prolongé. En cas de bris, seuls les agents de service autorisés de Groen sont habilités à effectuer le travail.

Si vous voyez que de la vapeur ou du condensat s'écoule de la porte, prenez les mesures suivantes :

1. Vérifiez le joint d'étanchéité de la porte. Remplacez-le s'il est fissuré ou fendu.

2. Inspectez le drain de la chambre de cuisson pour vous assurer qu'il n'est pas obstrué.

3. Ajustez la goupille de verrouillage de la porte pour laisser place aux changements qui peuvent survenir lorsque le joint d'étanchéité vieillit.

   a. Desserrez le contre-écrou à la base de la goupille de verrouillage, puis tournez la goupille d'un quart de tour dans le sens horaire et serrez le contre-écrou.

   b. Une fois l'ajustement terminé, faites fonctionner l'appareil pour y déceler toute autre fuite de vapeur.

   c. S'il y a toujours une fuite, répétez l'ajustement.

   d. Continuez à ajuster la goupille dans le sens horaire jusqu'à ce que la porte soit suffisamment hermétique pour prévenir toute fuite. Vous pouvez aussi ajuster les charnières.

## Dépistage des pannes

Votre étuve sans chaudière SmartSteam de Groen est conçue pour vous assurer un fonctionnement uniforme et efficace si l'entretien est correctement effectué. Toutefois, vous trouverez ci-dessous une liste des vérifications à faire en cas de problème. Les schémas de câblage se retrouvent dans le panneau de service. Si l'un des éléments de la liste de vérification est accompagné d'un (*), c'est que le travail doit être effectué par un agent de service autorisé de Groen.

| SYMPTÔME | QUI | QUOI VÉRIFIER |
|---|---|---|
| 1. Affichage d'anomalie 1 ou 2 | Utilisateur | a. Nettoyez les flotteurs / vérifiez l'orientation de la sonde de flotteur<br>b. Assurez-vous que l'alimentation d'eau est suffisante pour faire fonctionner l'étuve dans le cadre de son exploitation normale. |
| 2. Pas d'alimentation. | Utilisateur | a. Vérifiez le disjoncteur de la paroi.<br>b. Débranchez l'alimentation, puis vérifiez les fusibles de l'intérieur de l'étuve.*<br>c. Appelez un technicien de service. |
| 3. L'appareil se remplit trop lors de sa mise en marche. | Utilisateur | a. Nettoyez les flotteurs / vérifiez l'orientation de la sonde de flotteur.<br>b. Nettoyez le tamis de drain.<br>c. Appelez un technicien de service. |
| 4. L'étuve ne se remplit pas d'eau. | Utilisateur | a. L'interrupteur de mise en marche (ON) est-il enfoncé?<br>b. L'alimentation d'eau est-elle raccordée?<br>c. Le robinet d'eau est-il ouvert?<br>d. Le tuyau d'alimentation d'eau est-il tordu ou obstrué?<br>e. Vérifiez si la pression d'eau est trop basse (moins de 30 psi) ou le débit d'eau trop bas (moins de 1,5 gpm).<br>f. Le filtre de la connexion d'eau est-il obstrué? |
| 5. L'afficheur de temps indique « Door » (porte) | Utilisateur | a. La porte de l'étuve est-elle correctement fermée? |
| 6. Pas de vapeur. | Utilisateur | a. L'interrupteur de mise en marche (ON) est-il enfoncé?<br>b. L'alimentation d'eau est-elle raccordée?<br>c. Le robinet d'eau est-il ouvert?<br>d. La porte de l'étuve est-elle complètement fermée? |
| 7. Affichage d'anomalie 7 | Utilisateur | a. Le ventilateur de refroidissement ne fonctionne peut-être pas. L'afficheur peut s'allumer pendant plusieurs minutes dans le cours du fonctionnement normal de la machine. S'il reste allumé pendant plus de 30 minutes, appelez un technicien de service. Vous pouvez utiliser l'appareil pour la cuisson en attendant. |



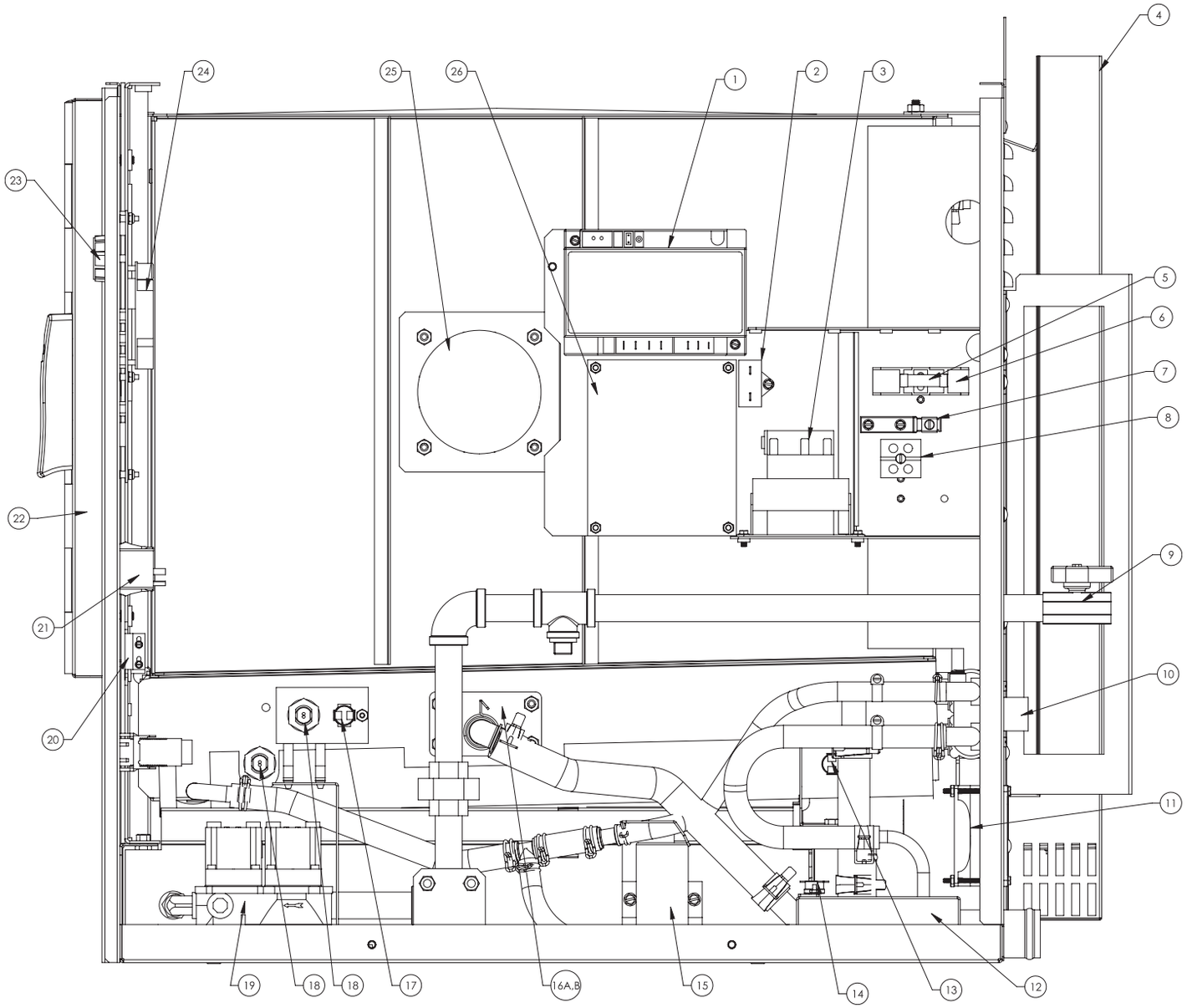
145144 -Rev L_Canadian French.indd 13 4/5/2010 4:45:27 PM

| | | |
|---|---|---|
| 8. Tout fonctionnement inhabituel. | Utilisateur | a. Enfoncez l'interrupteur d'arrêt (OFF) pour éteindre l'étuve. Coupez provisoirement le disjoncteur, puis débranchez l'appareil de la prise électrique. Remettez l'appareil en marche. |
| 9. La porte s'ouvre. | Utilisateur | a. Assurez-vous que le drain et la prise d'aération ne sont pas obstrués. Vous ne pouvez pas raccorder plus de deux appareils à une seule conduite de vidange.<br>b. Vérifiez l'ajustement de la goupille de verrouillage de la porte tel qu'indiqué ci-dessus.<br>c. Appelez un technicien de service. |
| 10. Affichage d'anomalie 6 | Utilisateur | a. Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes.<br>b. Appelez un technicien de service. |



145144 -Rev L_Canadian French.indd 14 4/5/2010 4:45:28 PM

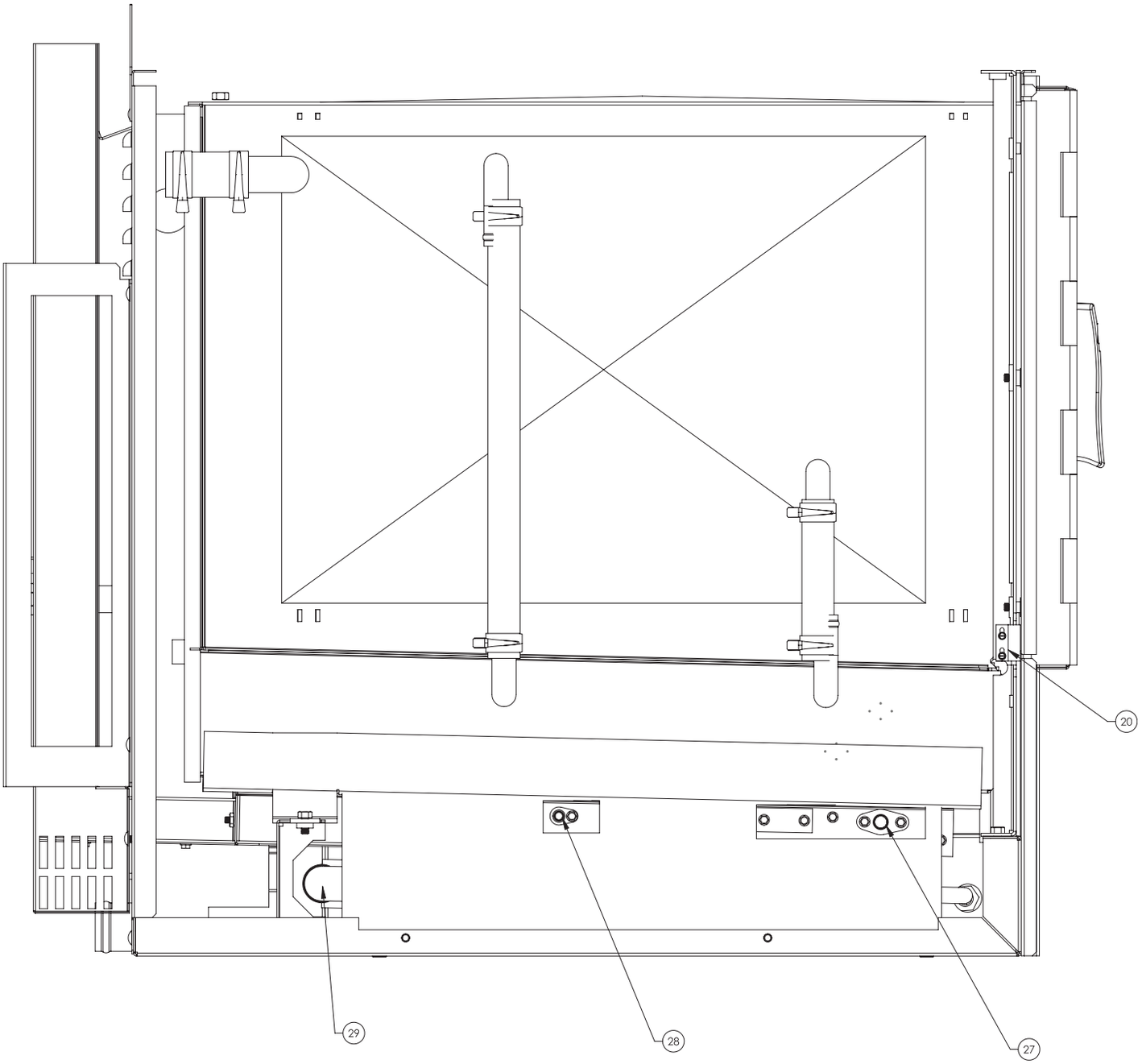
# LISTE DES PIÈCES - SSB - 3G / 5G / 10GF






145144 -Rev L_Canadian French.indd 15 4/5/2010 4:45:28 PM

# LISTE DES PIÈCES - SSB - 3G / 5G / 10GF






145144 -Rev L_Canadian French.indd 16 4/5/2010 4:45:28 PM

# LISTE DES PIÈCES - SSB - 3G / 5G / 10GF

145144 -Rev L_Canadian French.indd 17 4/5/2010 4:45:29 PM

# LISTE DES PIÈCES - SSB - 3G / 5G / 10GF

Pour commander des pièces, communiquez avec votre agent de service autorisé Groen. Fournissez la désignation de modèle, le numéro de série, la description de la pièce, le numéro de la pièce, la quantité et le cas échéant, la tension électrique et la phase.

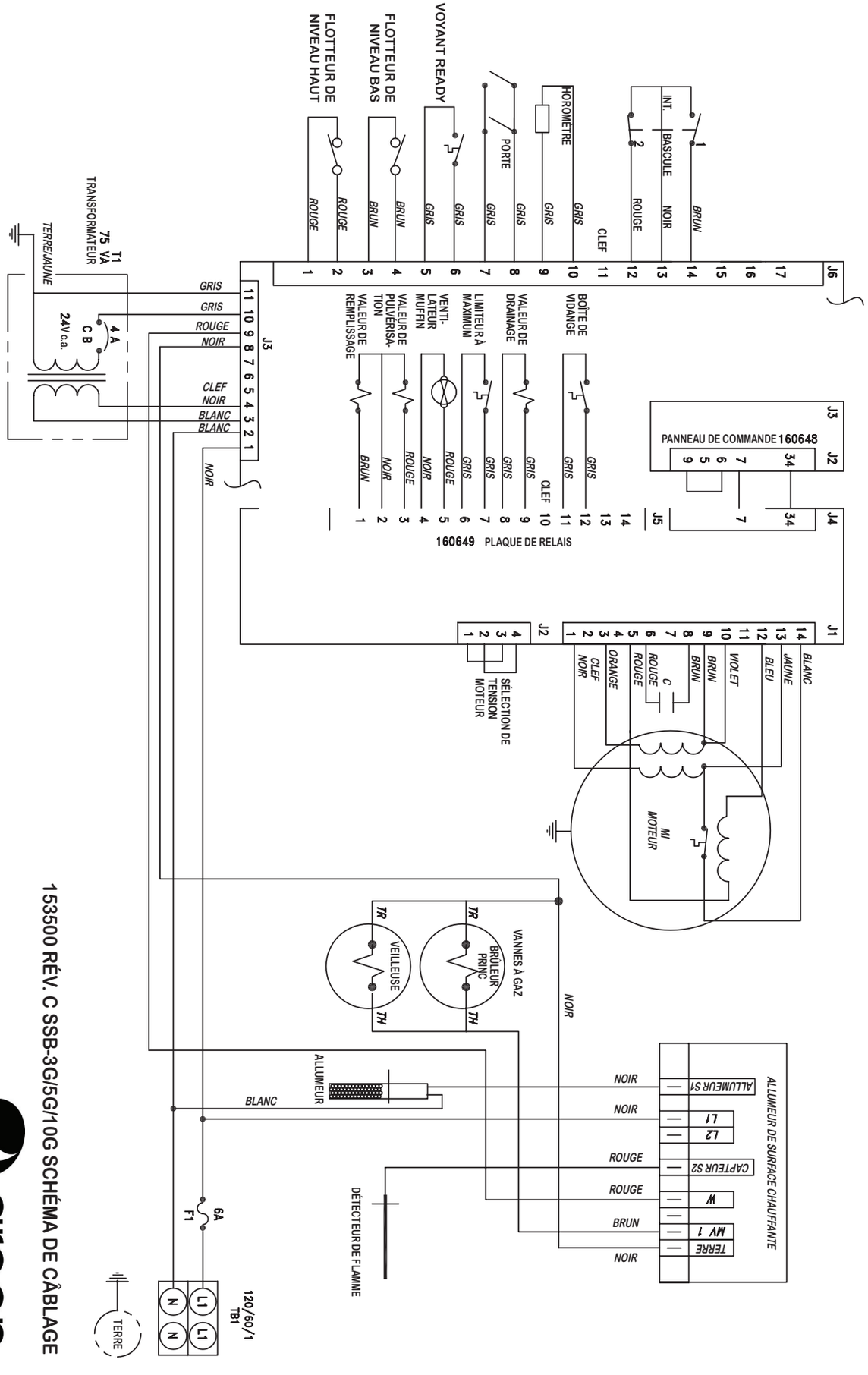
| Légende | Description | No de pièce |
|---|---|---|
| 1 | Module d'allumage | 140184 |
| 2 | Condensateur, 6MF | 096812 |
| 3 | Transformateur 120 V primaire/ 24 V secondaire, 75 VA | 121715 |
| 4 | Conduit de fumée, simple (3G) | 143957 |
| | Conduit de fumée, simple (5G) | 141991 |
| | Conduit de fumée, simple (10G) | 145254 |
| | Conduit de fumée, double (3G) | 143965 |
| | Conduit de fumée, double (5G) | 143567 |
| | Conduit de fumée, double (10G) | 145531 |
| 5 | Porte-fusible | 077840 |
| 6 | Fusible | 119823 |
| 7 | Borne de mise à la terre | 106412 |
| 8 | Bornier | 003887 |
| 9 | Soupape à gaz principale | 098443 |
| 10 | Robinet de prise d'eau | 071235 |
| 11 | Ventilateur Muffin | 153505 |
| 12 | Boîte de vidange (3G/5G) | 150659 |
| | Boîte de vidange (10G) | 150661 |
| 13 | Limiteur à maximum | 144484 |
| 14 | Thermostat (boîte de vidange) | 145248 |
| 15 | Robinet de vidange | 071234 |
| 16A | A Coupelle à condensat | 150628 |
| 16B | Joint d'étanchéité, coupelle à condensat | 142613 |
| 17 | Thermostat de disponibilité | 147285 |
| 18 | Sonde de niveau d'eau (numéro de série MSA et MSB) | 142689 |
| | Sonde de flotteur (numéro de série MSC et suivants) | 149880 |
| 19 | Soupape de gaz | 098458 |
| 20 | Interrupteur de porte | 096857 |
| 21 | Interrupteur d'alimentation | 160920 |
| 22 | Module de porte, complet (3G) | 130858 |
| | Module de porte, complet (5G) | 125922 |
| | Module de porte, complet (10G) | 143874 |
| 23 | Bouton | 160921 |
| 24 | Panneau de commande | 160648 |
| 25 | Ensemble moteur | 146880 |
| 26 | Plaque de relais | 160649 |
| 27 | Allumeur (3G/5G) | 143559 |
| | Allumeur (10G) | 149009 |
| 28 | Détecteur de flamme | 143673 |
| 29 | Brûleur (3G/5G) | 143976 |
| | Brûleur (10G) | 145074 |
| 30 | Panneau supérieur (3G / 5G) | 150637 |
| | Panneau supérieur (10G) | 149444 |
| 31 | Recouvrement de panneau avant (3G) | 153015 |
| | Recouvrement de panneau avant (5G/10G) | 153472 |
| 32 | Goupille de verrouillage de porte | 078914 |
| 33 | Écrou de serrure à barillet de la porte | 003823 |
| 34 | Couvercle de vapeur (3G/5G) | 149299 |
| | Couvercle de vapeur (10G) | 149452 |
| 35 | Ventilateur de cavité | 096790 |
| 36 | Support à plateau gauche (3G) | 149883 |
| | Support à plateau gauche (5G) | 149872 |
| | Support à plateau gauche (10G) | 145642 |
| 37 | Poignée de porte | 129723 |
| 38 | Joint d'étanchéité de porte (3G) | 124849 |
| | Joint d'étanchéité de porte (5G) | 125907 |
| | Joint d'étanchéité de porte (10G) | 143879 |
| x | Joint d'arbre moteur | 096868 |
| x | Couvercle de soufflante (3G) | 149387 |
| | Couvercle de soufflante (5G) | 149313 |
| | Couvercle de soufflante (10G) | 149451 |
| x | Support à plateau droit (3G) | 141571 |
| | Support à plateau droit (5G) | 140157 |
| | Support à plateau droit (10G) | 145721 |
| x | Plateau d'égouttement (3G/5G) | 094151 |
| | Plateau d'égouttement (10G) | 145520 |
| x | Panneau côté gauche (3G) | 149229 |
| | Panneau côté gauche (5G) | 149233 |
| | Panneau côté gauche (10G) | 149446 |
| x | Panneau côté droit (3G) | 149231 |
| | Panneau côté droit (5G) | 149235 |
| | Panneau côté droit (10G) | 149448 |
| x | Réducteur de débit, condensat | 147371 |
| x | Réducteur de débit, remplissage | 144481 |
| x | Faisceau de câblage, commandes vers plaque de relais SSB Board SSB | 160885 |
| x | Faisceau de câblage, SSB-G arrière | 160883 |
| x | Faisceau de câblage, SSB-G basse tension | 160881 |
| x | Faisceau de câblage, SSB-G allumage | 153339 |
| x | Faisceau de câblage, SSB-G avant | 153338 |
| x | Faisceau de câblage, étuve haute tension | 160874 |
| x | Bretelle, sélection de tension 120 V c.a. | 123123 |
| x | Faisceau de câblage, bretelle | 123125 |

x- Élément n'apparaît pas dans l'illustration



145144 -Rev L_Canadian French.indd 18 4/5/2010 4:45:29 PM

# SCHÉMA DE CÂBLAGE - SSB - 3G / 5G / 10GF




153500 RÉV. C SSB-3G/5G/10G SCHÉMA DE CÂBLAGE



145144 -Rev L_Canadian French.indd 19 4/5/2010 4:45:29 PM

## JOURNAL DE L'ENTRETIEN ET DES RÉPARATIONS

No de modèle _____ Vendeur _____

No de série _____ Emplacement _____

Date d'achat _____ Date d'installation _____

No de bon de commande _____ Pour appel de service _____

| Date | Entretien effectué | Effectué par |
|---|---|---|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |



145144 -Rev L_Canadian French.indd 20 4/5/2010 4:45:30 PM

# GARANTIE LIMITÉE GROEN SUR ACHAT COMMERCIAL*
# (Ventes effectuées aux É.-U. et au Canada seulement)

Groen garantit à l'acheteur et aux utilisateurs commerciaux d'origine que l'équipement alimentaire fabriqué par Groen (« Équipement Groen » autre que l'équipement alimentaire CapKold, sera exempt de toute défectuosité autant au niveau des matériaux que de la main-d'œuvre pendant (i) 2 000 heures de fonctionnement réel (pourvu qu'un tel équipement soit doté d'un dispositif qui a enregistré les heures de fonctionnement réel depuis l'installation d'un tel équipement), (ii) douze (12) mois à partir de la date d'installation ou (iii) quinze (15) mois à partir de la date d'expédition depuis Groen, selon la première de ces éventualités (la « période de garantie »), conformément aux modalités suivantes :

**I.** Cette garantie se limite aux pièces de rechange et à la main-d'œuvre relative à l'équipement Groen qui se trouve à sa place d'installation d'origine aux États-Unis et au Canada.

**II.** Tout dommage à l'équipement Groen subi durant son transport doit être rapporté au transporteur et n'est pas couvert par cette garantie. Il incombe à l'acheteur/utilisateur commercial de rapporter tout dommage survenu durant le transport d'un tel équipement Groen.

**III.** Pour les étuves combinés fours à convection/étuve Combo™, les étuves à convection HyPerSteam™ les étuves et HyPlus™ sans pression, Groen garantit de plus à l'acheteur ou aux utilisateurs commerciaux d'origine d'un tel équipement Groen que les générateurs ou chaudières à vapeur atmosphérique d'un tel équipement Groen seront exempts de toute défectuosité de matériaux ou de main-d'œuvre pendant (i) 4 000 heures de fonctionnement réel (pourvu qu'un tel équipement soit doté d'un dispositif qui a enregistré les heures de fonctionnement réel depuis l'installation d'un tel équipement), (ii) vingt-quatre (24) mois depuis la date de l'installation ou (iii) vingt-sept (27) mois depuis la date d'expédition à partir de chez Groen, selon la première de ces éventualités, pourvu que : (a) l'acheteur ou l'utilisateur d'origine ait également acheté et installé un système de traitement de l'eau PureSteem™ de Groen à utiliser en connexion avec les appareils combinés four à convection/étuve, les étuves à convection HyPerSteam ou les étuves sans pression HyPlus de Groen avant la date à laquelle un tel équipement Groen a été installé, (b) l'acheteur ou l'utilisateur d'origine a utilisé continuellement un tel système de traitement de l'eau en connexion avec un tel équipement Groen depuis la date de l'installation et (c) l'acheteur ou l'utilisateur commercial ait entretenu un tel système de traitement de l'eau conformément aux recommandations de Groen relativement au remplacement de la cartouche du filtre et à l'entretien et qu'il ait fait l'entretien d'un tel four ou d'une telle étuve conformément à toutes les autres recommandations d'entretien de Groen.

**IV.** Pour les étuves sans connexion SmartSteam100™ et Vortex100™ de Groen, Groen garantit de plus à l'acheteur ou à l'utilisateur commercial d'origine que les étuves sans chaudière SmartSteam™ et les étuves sans connexion Vortex™ seront exemptes de toute défectuosité de matériaux et de main-d'œuvre pendant (i) 4 000 heures de fonctionnement réel (pourvu qu'un tel équipement soit doté d'un dispositif qui a enregistré les heures de fonctionnement réel depuis l'installation d'un tel équipement), (ii) vingt-quatre (24) mois à partir de la date d'installation ou (iii) vingt-sept (27) mois à partir de la date d'expédition par Groen, selon la première éventualité. Cette garantie couvre les étuves sans connexion Vortex100 de Groen expédiées après le 15 mars 2004, et les étuves sans chaudière SmartSteam100 expédiées après le 1er mai 2003.

**V.** Groen garantit de plus à l'acheteur ou à l'utilisateur commercial d'origine des étuves ou des combinés four à convection/étuve de Groen que le relais électronique et le circuit de commande contenus dans de tels combinés four à convection/étuve de Groen sera exempt de toute défectuosité de matériaux ou de main-d'œuvre pendant (i) 4 000 heures de fonctionnement réel (pourvu qu'un tel équipement soit doté d'un dispositif qui a enregistré les heures de fonctionnement réel depuis l'installation d'un tel équipement), (ii) vingt-quatre (24) mois à partir de la date d'installation ou (iii) vingt-sept (27) mois à partir de la date d'expédition par Groen, selon la première éventualité.



145144 -Rev L_Canadian French.indd 21 4/5/2010 4:45:30 PM

**VI.** Durant la période de garantie, Groen, directement ou par le biais de son représentant de service autorisé, réparera ou remplacera, à sa seule discrétion, tout équipement Groen jugé défectueux par Groen au niveau des matériaux ou de la main-d'œuvre. Dans le cadre d'un tel service de garantie durant la période de garantie, Groen sera responsable des frais de main-d'œuvre raisonnables et du transport de porte à porte (temps et kilométrage) encourus aux États-Unis et au Canada.

**VII.** Cette garantie ne couvre pas l'entretien de la chaudière, la calibration, les réglages périodes tels que spécifiés dans les manuels ou le mode d'emploi, les pièces consommables (comme les lames de racloir, les joints d'étanchéité, l'emballage, etc.) et les coûts de la main-d'œuvre encourus suite au retrait de l'équipement adjacent et autres objets pour pouvoir avoir accès à l'équipement de Groen. Cette garantie ne couvre pas les défectuosités causées par une installation inadéquate, un abus, un usage négligent ou un entretien inapproprié de l'équipement Groen. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'équipement Groen causés par une mauvaise qualité de l'eau ou un entretien inadéquat de la chaudière.

**VIII.** CETTE GARANTIE EST EXCLUSIVE ET TIENT LIEU DE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE MISE EN MARCHÉ OU D'ADAPTATION À DES FINS PARTICULIÈRES, DONT CHACUNE EST EXPRESSÉMENT DÉNIÉE. LES RECOURS DÉCRITS CI-DESSUS SONT EXCLUSIFS ET EN AUCUN CAS GROEN NE PEUT-ELLE ÊTRE TENUE RESPONSABLE DE TOUT DOMMAGE SPÉCIFIQUE, CORRÉLATIF OU IMPRÉVU LIÉ À UNE INFRACTION OU À UN DÉLAI D'EXÉCUTION DE CETTE GARANTIE.

**IX.** L'équipement Groen n'est destiné qu'à un usage commercial uniquement. Si vendu comme composante d'un autre équipement de fabricant (constructeur OEM), ou si utilisé comme produit au consommateur, un tel équipement est vendu TEL QUEL et aucune garantie ne s'y rattache.

**Coûts d'une couverture étendue**

Une couverture étendue de cette garantie limitée est disponible pour tout l'équipement standard de Groen (autre que l'équipement alimentaire CapKold) couvert par la garantie limitée de Groen décrite ci-haut. L'acheteur ou l'utilisateur commercial de l'équipement Groen peut décider de prolonger la garantie limitée standard de façon à ce qu'elle couvre les pièces, la main-d'œuvre et le transport de porte à porte (temps et kilométrage) pendant (i) 2 000 heures de fonctionnement réel de plus ou (ii) douze (12) mois ou pour (i) 4 000 heures de fonctionnement réel de plus ou (ii) vingt-quatre (24) mois, selon la première éventualité, en plus de la période couverte par la garantie limitée décrite ci-haut. Aucune couverture étendue de cette garantie limitée n'est disponible dans le cas de la garantie limitée supplémentaire pour les appareils suivants : (a) générateurs ou chaudières atmosphériques à vapeur qui font partie du combiné four à convection/étuve de Groen, étuves à convection HyPerSteam et étuves sans pression HyPlus ou (b) relais électroniques et circuits de commande qui font partie du combiné four à convection/étuve de Groen ou (c) étuves sans chaudière SmartSteam100 de Groen ou (d) étuves sans connexion Vortex100.

Cinq pourcent (5,0 %) du PRIX DE LISTE de l'équipement Groen à être couvert par la garantie limitée étendue pour chaque douze (12) mois supplémentaire à la garantie limitée étendue. Les frais de cinq pourcent (5,0 %) représenteront la facture nette pour chaque année où la garantie limitée étendue est achetée.

**Conditions de la couverture**

**(1)** La garantie limitée étendue doit être achetée au moment de l'achat de l'équipement Groen à être couvert.

**(2)** Toutes les modalités de la garantie limitée standard s'appliquent à la garantie limitée étendue. Consultez les sections ci-dessus pour de plus amples détails sur les modalités de la garantie standard.

Couvre l'équipement Groen (autre que l'équipement alimentaire CapKold et les étuves sans connexion Vortex) commandé après le 11 septembre 2001.



145144 -Rev L_Canadian French.indd 22 4/5/2010 4:45:30 PM

## REMARQUE :



145144 -Rev L_Canadian French.indd 23 4/5/2010 4:45:30 PM

**1055 Mendell Davis Drive • Jackson MS 39272**
**888-994-7636 • 601-372-3903 • Télécopieur 888-864-7636**
**groen.com**

NUMÉRO DE PIÈCE 158062, RÉV. A (4/10)

145144 -Rev L_Canadian French.indd 24 4/5/2010 4:45:30 PM